

Etudiant en agronomie, développement rural et économique, marketing

Date de publication de l'offre

16/10 - 31/12/2025

Type d'emploi

Stage

Catégorie de métier

Agriculture

Nom de l'organisme

PNRHL

Mission

Connue anciennement sous une version papier le bottin des gourmands, la carte numérique « Cliketik » www.cliketik.fr/ a été créée en 2020 par le Parc naturel régional du Haut-Languedoc et le Pays Haut-Languedoc et Vignobles (PHLV) dans le cadre de leurs Projets Alimentaires Territoriaux et en réponse :

- aux besoins des producteurs et commerçants pour la logistique et le déplacement des produits sur le territoire ;
- aux attentes des consommateurs qui souhaitent avoir plus de visibilité sur les produits locaux disponibles et surtout les lieux où il est possible de les acheter.

Cliketik se présente sous la forme d'une carte interactive présentant un grand nombre d'informations pour manger local et recensant un total de 500 professionnels. En tant qu'initiateurs de la plateforme, le PNRHL et le PHLV poursuivent le travail de référencement des producteurs et des commerces et se coordonnent à cet effet.

Après une 1ère étape d'analyse du fonctionnement et de l'utilisation de la plateforme, le stage aura pour objectif d'approfondir la connaissance des pratiques de la restauration locale et d'identifier les leviers pour renforcer les circuits courts :

Le stage aura ainsi pour objectif les réalisations et les actions suivantes :

- **Sourcing et partenariat restaurateurs/producteurs**
- Identifier les restaurants qui utilisent des produits locaux (volumes, prix, livraisons), leurs cartes des spécialités et /ou recettes locales (en lien avec le patrimoine culinaire du territoire) et établir une typologie (gastronomiques, traditionnels, bistrots, collectifs, etc.)
- Identifier et qualifier des producteurs locaux (maraîchers, éleveurs, fromagers, brasseurs, etc.) chez qui ils s'approvisionnent en se servant du wiki CLIKETIK et leurs lieux d'approvisionnement.
- **Analyse des besoins et adaptation de l'offre**
 - Recueillir et analyser les besoins des chefs en fonction de leur carte et de la saisonnalité et où ils se fournissent déjà.
 - Proposer des alternatives locales pour substituer certains produits importés.
- **Appui logistique et organisation**
 - Participer à la mise en place de solutions logistiques (livraisons groupées, points de collecte, la Charrette).
 - Optimiser les coûts et l'empreinte carbone liés aux approvisionnements (voir logiciel LOGICOUT).
- **Communication et valorisation**
 - Aider à mettre en avant les producteurs partenaires (supports de communication, storytelling produit, menus, par la mise en lumière de CLIKETIK).
 - Évaluation du coût de la mise en œuvre d'un onglet restaurant du Wiki CLIKETIK (devis).
 - Sensibiliser les équipes de salle et de cuisine sur l'origine et la valeur ajoutée des produits.
 - Contribuer à la mise en place d'indicateurs de suivi (part du local, saisonnalité, coûts).

- **Bilan de fin de stage et restitution en présence des acteurs concernés dont des élus locaux**
- Préparation d'un dossier de restitution.
- Envoi des invitations et organisation de l'évènement.
- Présentation finale et compte-rendu.

Ce stage s'inscrit dans le cadre de l'élargissement du PAT vers la restauration hors domicile, en cohérence avec les objectifs « mieux produire, mieux manger » et le développement de la marque **Valeurs Parc**.

Ce stage sera encadré par le responsable du Pôle développement territorial avec l'appui de la chargée de mission alimentation en partenariat avec le Pays Haut Languedoc et Vignobles.

Cette action fait partie du projet déposé par le PNRHL suite à l'Appel à Projet Structuration des PAT en 2024 et financé par la DRAAF, en réponse aux objectifs portés dans le cadre de sa labellisation PAT de niveau 2 et dans le cadre du partenariat établi avec le PHLV.

Le territoire cible de cette action correspond aux périmètres du PNRHL et du PHLV, dont le partenariat est formalisé au travers d'une convention sur les thématiques Agriculture et Alimentation.

Profil

- Formation écoles d'ingénieurs agro/agri, formation en développement rural, économique niveau Master 1 ou 2, ou équivalent
- Affinités pour le monde rural et agricole et gastronomique
- Intérêt pour les circuits courts, le patrimoine culinaire et la restauration
- Sens du relationnel, conduite d'entretiens et méthodes de recueil de besoins
- Capacité d'animation de réunions
- Bonnes capacités de rédaction, d'analyse et de synthèse
- Connaissances en e-commerce et CMS serait un plus
- Capacités d'organisation et aptitudes au travail en autonomie
- Maîtrise de l'outil informatique (textes, tableur, présentations, outils cartographiques appréciés)

Informations complémentaires

Durée prévue : 6 mois à réaliser entre janvier 2026 et septembre 2026

Date limite de dépôt des candidatures : Les candidatures seront analysées au fur et à mesure de leur réception.

Encadrement : Judicaël CHASSEUIL et Béatrice LAUZE du PNRHL

Temps de travail : 100 % soit 35h00 hebdomadaires

Lieu de travail : Maison du Parc à Saint-Pons de Thomières (34 220) - 1 place du foirail

- Indemnité en fonction de la réglementation en vigueur (à ce jour 600,60€ / mois) + tickets restaurant
- Permis B obligatoire
- Véhicules de service selon disponibilités, sinon remboursement des frais de déplacements selon les tarifs de la fonction publique
- Résidence administrative : Saint-Pons de Thomières (34)
- Suivi du stage assuré par Judicaël CHASSEUIL, responsable du Pôle Développement Territorial
- Un appui sera apporté par les chargées de mission alimentation et communication au PNRHL en partenariat étroit avec le PHLV.

Coordonnées pour postuler

Contact pour le poste :

Béatrice Lauze chargée de mission alimentation et animation du PAT alimentation@parc-haut-languedoc.fr

ou Judicaël CHASSEUIL responsable du pôle développement territorial e chargé de mission tourisme tourisme@parc-haut-languedoc.fr

Tél : 04 67 97 38 22

Faire parvenir une lettre de motivation avec curriculum vitae à :

Madame la Présidente du Parc naturel régional du Haut-Languedoc

1 Place du Foirail - BP 9 - 34220 SAINT PONS DE THOMIERES

Tél. 04 67 97 38 22 - ou par courriel : alimentation@parc-haut-languedoc.fr

Les candidatures seront analysées au fur et à mesure de leur réception.

Entretiens de recrutement à prévoir selon les disponibilités des candidates en présentiel, visio ou téléphone.